



Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

JUNIO 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2

778833421

1º. Ensalada de pasta.
2º. Tortilla a la francesa con queso fresco.
Fruta de temporada

Guisantes salteados con tomate y cebolla. Merluza a la plancha.
Fruta.

3

8091023524

Ensalada.
1º. Arroz a la cubana.
2º. Merluza doré con guarnición.
Fruta de temporada

Ensalada de pasta con maíz, atún. Tortilla a la francesa.
Lácteo.

4

703723324

Ensalada.
1º. Sopa de pollo con verduras.
2º. Cabeza de lomo al horno con guarnición.
Helado.

Revuelto de champiñones con verduras. Ensalada
Fruta.

5

787863523

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Hamburguesa con guarnición.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

6

675733125

Ensalada.
1º. Puré de verduras.
2º. Longanizas con salsa de tomate.
Lácteo.

Sémola de arroz
Brocheta de pescado Fruta.

9

8031023623

Ensalada.
1º. Fideuà de pescado.
2º. Lomo adobado con guarnición.
Lácteo.

Verduras a la plancha.
Pechuga de pollo a la plancha. Lácteo.

10

769743527

1º. Ensalada de patata.
2º. Croquetas con champiñones.
Fruta de temporada.

Ensalada campestre.
Tortilla de ajos tiernos Fruta.

11

778793521

Ensalada.
1º. Potaje de garbanzos.
2º. Albóndigas en salsa.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

12

768763722

Ensalada.
1º. Guiso de carne.
2º. Gallineta con guarnición.
Fruta de temporada.

Crema de verduras.
Carne guisada con tomate y guisantes. Fruta.

13

8191073624

Ensalada.
1º. Arroz al horno.
2º. Fiambré variado.
Helado.

Salteado de boletus, verduras y cebolla
Tortilla a la francesa con caballa. Fruta.

16

801993524

Ensalada.
1º. Pasta a la carbonara.
2º. Calamares con guarnición.
Fruta de temporada.

Vichyssoise de ajos puerros
Mero a la plancha. Lácteo.

17

788793623

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Longanizas con verduras.
Fruta de temporada.

Crema de calabacín, zanahoria y patata. Bacalao al horno.
Fruta.

18

COMIDA FINAL DE CURSO
PAELLA VALENCIANA
HELADO

DIA LIBRE

19

VACACIONES

20

VACACIONES

23

VACACIONES

24

VACACIONES

25

VACACIONES

26

VACACIONES

27

VACACIONES

30

VACACIONES

Parte inferior: propuestas para la cena. Los alérgenos pueden ser consultados en el Centro y Web www.catergai.com

eixgràfic

665613136

ISO 9001:2015

LL-C (Certification)

ISO 14004:2012

ISO 45001:2018

ISO 26000

ISO 27001

ISO 28000

ISO 31000

ISO 34000

ISO 38000

ISO 40000

ISO 43000

ISO 45000

ISO 50000

ISO 54000

ISO 56000

ISO 59000

ISO 63000

ISO 65000

ISO 68000

ISO 70000

ISO 73000

ISO 77000

ISO 80000

ISO 83000

ISO 85000

ISO 88000

ISO 90000

ISO 93000

ISO 95000

ISO 97000

ISO 99000

ISO 100000

ISO 103000

ISO 105000

ISO 107000

ISO 109000

ISO 110000

ISO 113000

ISO 115000

ISO 117000

ISO 119000

ISO 120000

ISO 123000

ISO 125000

ISO 127000

ISO 129000

ISO 130000

ISO 133000

ISO 135000

ISO 137000

ISO 139000

ISO 140000

ISO 143000

ISO 145000

ISO 147000

ISO 149000

ISO 150000

ISO 153000

ISO 155000

ISO 157000

ISO 159000

ISO 160000

ISO 163000

ISO 165000

ISO 167000

ISO 169000

ISO 170000

ISO 173000

ISO 175000

ISO 177000

ISO 179000

ISO 180000

ISO 183000

ISO 185000

ISO 187000

ISO 189000

ISO 190000

ISO 193000

ISO 195000

ISO 197000

ISO 199000

ISO 200000

ISO 203000

ISO 205000

ISO 207000

ISO 209000

ISO 210000

ISO 213000

ISO 215000

ISO 217000

ISO 219000

ISO 220000

ISO 223000

ISO 225000

ISO 227000

ISO 229000

ISO 230000

ISO 233000

ISO 235000

ISO 237000

ISO 239000

ISO 240000

ISO 243000

ISO 245000

ISO 247000

ISO 249000

ISO 250000

ISO 253000

ISO 255000

ISO 257000

ISO 259000

ISO 260000

ISO 263000

ISO 265000

ISO 267000

ISO 269000

ISO 270000

ISO 273000

ISO 275000

ISO 277000

ISO 279000

ISO 280000

ISO 283000

ISO 285000

ISO 287000

ISO 289000

ISO 290000

ISO 293000

ISO 295000

ISO 297000

ISO 299000

ISO 300000

ISO 303000

ISO 305000

ISO 307000

ISO 309000

ISO 310000

ISO 313000

ISO 315000

ISO 317000

ISO 319000

ISO 320000

ISO 323000

ISO 325000

ISO 327000

ISO 329000

ISO 330000

ISO 333000

ISO 335000

ISO 337000

ISO 339000

ISO 340000

ISO 343000

ISO 345000

ISO 347000

ISO 349000

ISO 350000

ISO 353000

ISO 355000

ISO 357000

ISO 359000

ISO 360000

ISO 363000

ISO 365000

ISO 367000

ISO 369000

ISO 370000

ISO 373000

ISO 375000

ISO 377000

ISO 379000

ISO 380000

ISO 383000

ISO 385000

ISO 387000

ISO 389000

ISO 390000

ISO 393000

ISO 395000

ISO 397000

ISO 399000

ISO 400000

ISO 403000

ISO 405000

ISO 407000

ISO 409000

ISO 410000

ISO 413000

ISO 415000

ISO 417000

ISO 419000

ISO 420000

ISO 423000

ISO 425000

ISO 427000

ISO 429000

ISO 430000

ISO 433000

ISO 435000

ISO 437000

ISO 439000

ISO 440000

ISO 443000

ISO 445000

ISO 447000

ISO 449000

ISO 450000

ISO 453000

ISO 455000

ISO 457000

ISO 459000

ISO 460000

ISO 463000

ISO 465000

ISO 467000

ISO 469000

ISO 470000

ISO 473000

ISO 475000

ISO 477000

ISO 479000

ISO 480000

ISO 483000

ISO 485000

ISO 487000

ISO 489000



Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

JUNY 2025

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

Energia Kcal Glúcids Gr. Proteïnes Gr. Greix Gr.

2 778 83 34 21

1r. Amanida de pasta.
2n. Truita a la francesa amb formatge fresc.
Fruita de temporada.

Pèsols saltejats amb tomaca i ceba. Lluç a la planxa.
Fruita.

3 809 102 35 24

Amanida.
1r. Arròs a la cubana.
2n. Lluç doré amb guarnició.
Fruita de temporada

Amanida de pasta amb dacsa, tonyina, truita...
Lacti.

4 703 72 33 24

Amanida.
1r. Sopa de pollastre amb verdures.
2n. Cap de llom al forn amb guarnició.
Gelats.

Remanat de xampinyons amb verdures i ou. Amanida.
Fruita.

5 787 86 35 23

Amanida.
1r. Llentilles amb verdures.
2n. Hamburguesa amb guarnició.
Fruita de temporada.

Sopa de verdures amb pluja.
Calamars i varetes de peix. Lacti.

6 675 73 31 25

Amanida.
1r. Puré de verdures.
2n. Llonganisses amb salsa de tomaca.
Lacti

Sèmola d'arròs.
Broquetes de peix. Fruita.

9 803 102 36 23

Amanida.
1r. Fideuà de peix.
2n. Llom adobat amb guarnició.
Lacti.

Verdures a la planxa.
Pit de pollastre a la planxa. Lacti.

10 769 74 35 27

1r. Amanida de creïlla
2n. Croquetes amb xampinyons.
Fruita de temporada.

Amanida camperola.
Truita d'alls tendres. Fruita.

11 778 79 35 21

Amanida.
1r. Potatge de cigrons.
2n. Mandonguilles amb salsa
Fruita de temporada.

Sopa de verdures amb pluja.
Calamars i varetes de peix. Lacti.

12 768 76 37 22

Amanida.
1r. Guisat de carn.
2n. Gallineta amb guarnició.
Fruta de temporada.

Crema de verdures.
Carn guisada amb tomaca i pèsols. Fruita.

13 819 107 36 24

Amanida.
1r. Arròs al forn.
2n. Fiambre variat.
Gelats.

Saltejat de bolets, verdures i ceba.
Truita a la francesa amb caballa. Fruita.

16 801 99 35 24

Amanida.
1r. Pasta a la carbonara.
2n. Calamars amb guarnició.
Fruita de temporada.

Vichyssoise de alls porros.
Mero a la planxa. Lacti.

17 788 79 36 23

Amanida.
1r. Llentilles amb verdures.
2n. Llonganisses amb verdures.
Fruita de temporada.

Crema de carabasseta, carlota i creïlles. Bacallà al forn.
Fruita.

18

DINAR FI DE CURS
PAELLA VALENCIANA
GELAT

DIA LLIURE

19

VACANCES

20

VACANCES

23

VACANCES

24

VACANCES

25

VACANCES

26

VACANCES

27

VACANCES

30

VACANCES

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre i a la web www.caterguai.com

eixgràfic
665613136

• Tots els menús són elaborats baix supervisió i seguiment del departament de dietètica de Caterguai, S.L. • Per causes de força major Caterguai s.l. es reserva el dret de fer canvis en el menú.

• Els colorants que contenen alguns plats són E-102 i E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatiu sobre l'atenció i l'activitat dels nens. Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.





Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

INFANTIL

JUNIO 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2 778 83 34 21

1º. Ensalada de pasta.
2º. Tortilla a la francesa con queso fresco.
Fruta de temporada

Guisantes salteados con tomate y cebolla. Merluza a la plancha. Fruta.

3 809 102 35 24

Ensalada.
1º. Arroz a la cubana.
2º. Merluza doré con guarnición.
Fruta de temporada

Ensalada de pasta con maíz, atún. Tortilla a la francesa. Lácteo.

4 703 72 33 24

Ensalada.
1º. Sopa de pollo con verduras.
2º. Nuggets de pollo.
Helado.

Revuelto de champiñones con verduras. Ensalada Fruta.

5 787 86 35 23

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Hamburguesa con guarnición.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia. Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

6 675 73 31 25

Ensalada.
1º. Puré de verduras.
2º. Longanizas con salsa de tomate. Lácteo.

Sémola de arroz Brocheta de pescado Fruta.

9 803 102 36 23

Ensalada.
1º. Fideuà de pescado.
2º. Lomo adobado con guarnición. Lácteo.

Verduras a la plancha. Pechuga de pollo a la plancha. Lácteo.

10 769 74 35 27

1º. Ensalada de patata.
2º. Croquetas con champiñones.
Fruta de temporada.

Ensalada campestre. Tortilla de ajos tiernos Fruta.

11 778 79 35 21

Ensalada.
1º. Potaje de garbanzos.
2º. Albóndigas en salsa.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia. Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

12 768 76 37 22

Ensalada.
1º. Guiso de carne.
2º. Gallineta con guarnición.
Fruta de temporada.

Crema de verduras. Carne guisada con tomate y guisantes. Fruta.

13 819 107 36 24

Ensalada.
1º. Arroz al horno.
2º. Fiambré variado. Helado.

Salteado de boletus, verduras y cebolla Tortilla a la francesa con caballa. Fruta.

16 801 99 35 24

Ensalada.
1º. Pasta a la carbonara.
2º. Calamares con guarnición.
Fruta de temporada.

Vichysoise de ajos puerros Mero a la plancha. Lácteo.

17 788 79 36 23

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Longanizas con verduras.
Fruta de temporada.

Crema de calabacín, zanahoria y patata. Bacalao al horno. Fruta.

18

COMIDA FINAL DE CURSO
PAELLA VALENCIANA
HELADO

DIA LIBRE

19

VACACIONES

20

VACACIONES

23

VACACIONES

24

VACACIONES

25

VACACIONES

26

VACACIONES

27

VACACIONES

30

VACACIONES

Parte inferior: propuestas para la cena. Los alérgenos pueden ser consultados en el Centro y Web www.catergai.com

eixgràfic

665613136

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai S.L. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.
• Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.





Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

INFANTIL

JUNY 2025

Energia
Kcal

Glúcids
Gr.

Proteïnes
Gr.

Greix
Gr.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2

778 83 34 21

1r. Amanida de pasta.
2n. Truita a la francesa amb formatge fresc.
Fruita de temporada.

3

809 102 35 24

Amanida.
1r. Arròs a la cubana.
2n. Lluç doré amb guarnició.
Fruita de temporada
Ensalada de pasta con maíz, atún. Tortilla a la francesa.
Lácteo.

4

703 72 33 24

Amanida.
1r. Sopa de pollastre amb verdures.
2n. Nuggets de pollastre.
Gelat.
Revuelto de champiñones con verduras. Ensalada
Fruta.

5

787 86 35 23

Amanida.
1r. Llentilles amb verdures.
2n. Hamburguesa amb guarnició.
Fruita de temporada.
Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

6

675 73 31 25

Amanida.
1r. Puré de verdures.
2n. Llonganisses amb salsa de tomaca.
Lacti
Sémola de arroz
Brocheta de pescado Fruta.

9

803 102 36 23

Amanida.
1r. Fideuà de peix.
2n. Llom adobat amb guarnició.
Lácti.
Verduras a la plancha.
Pechuga de pollo a la plancha. Lácteo.

10

769 74 35 27

1r. Amanida de creïlla
2n. Croquetes amb xampinyons.
Fruita de temporada.
Ensalada campestre.
Tortilla de ajos tiernos Fruta.

11

778 79 35 21

Amanida.
1r. Potatge de cigrons.
2n. Mandonguilles amb salsa
Fruita de temporada.
Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

12

768 76 37 22

Amanida.
1r. Guisat de carn.
2n. Gallineta amb guarnició.
Fruita de temporada.
Crema de verduras.
Carne guisada con tomate y guisantes. Fruta.

13

819 107 36 24

Amanida.
1r. Arròs al forn.
2n. Fiambre variat.
Gelat.
Salteado de boletus, verduras y cebolla
Tortilla a la francesa con caballa. Fruta.

16

801 99 35 24

Amanida.
1r. Pasta a la carbonara.
2n. Calamars amb guarnició.
Fruita de temporada.
Vichysoise de ajos puerros
Mero a la plancha. Lácteo.

17

788 79 36 23

Amanida.
1r. Llentilles amb verdures.
2n. Llonganisses amb verdures.
Fruita de temporada.
Crema de calabacin, zanahoria y patata. Bacalao al horno.
Fruta.

18

703 72 33 24

DINAR FI DE CURS
PAELLA VALENCIANA
GELAT
DIA LLIURE

19

787 86 35 23

VACANCES

20

675 73 31 25

VACANCES

23

801 99 35 24

VACANCES

24

788 79 36 23

VACANCES

25

703 72 33 24

VACANCES

26

787 86 35 23

VACANCES

27

675 73 31 25

VACANCES

30

801 99 35 24

VACANCES

31

788 79 36 23

32

703 72 33 24

33

787 86 35 23

34

675 73 31 25



Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

A. PROTEINA VACA Y HUEVO

JUNIO 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2 778 83 34 21

1º. Ensalada de pasta.
2º. Carne a la plancha.
Fruta de temporada

Guisantes salteados con tomate y cebolla. Merluza a la plancha.
Fruta.

3 809 102 35 24

Ensalada.
1º. Arroz a la cubana.
2º. Pescado a la plancha.
Fruta de temporada

Ensalada de pasta con maíz, atún. Tortilla a la francesa.
Lácteo.

4 703 72 33 24

Ensalada.
1º. Sopa de pollo con verduras.
2º. Cabeza de lomo a la plancha.
Helado.

Revuelto de champiñones con verduras. Ensalada
Fruta.

5 787 86 35 23

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Hamburguesa con guarnición.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

6 675 73 31 25

Ensalada.
1º. Puré de verduras.
2º. Longanizas con salsa de tomate.
Lácteo vegetal.

Sémola de arroz
Brocheta de pescado Fruta.

9 803 102 36 23

Ensalada.
1º. Fideuà de pescado.
2º. Lomo adobado con guarnición.
Lácteo vegetal.

Verduras a la plancha.
Pechuga de pollo a la plancha. Lácteo.

10 769 74 35 27

1º. Ensalada de patata.
2º. Carne a la plancha.
Fruta de temporada.

Ensalada campestre.
Tortilla de ajos tiernos Fruta.

11 778 79 35 21

Ensalada.
1º. Potaje de garbanzos.
2º. Albóndigas en salsa.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

12 768 76 37 22

Ensalada.
1º. Guiso de carne.
2º. Gallineta con guarnición.
Fruta de temporada.

Crema de verduras.
Carne guisada con tomate y guisantes. Fruta.

13 819 107 36 24

Ensalada.
1º. Arroz al horno.
2º. Fiambré variado.
Helado.

Salteado de boletus, verduras y cebolla
Tortilla a la francesa con caballa. Fruta.

16 801 99 35 24

Ensalada.
1º. Pasta con bacon
2º. Pescado a la plancha.
Fruta de temporada.

Vichysoise de ajos puerros
Mero a la plancha. Lácteo.

17 788 79 36 23

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Longanizas con verduras.
Fruta de temporada.

Crema de calabacín, zanahoria y patata. Bacalao al horno.
Fruta.

18

COMIDA FINAL DE CURSO
PAELLA VALENCIANA
HELADO

DIA LIBRE

19

VACACIONES

20

VACACIONES

23

VACACIONES

24

VACACIONES

25

VACACIONES

26

VACACIONES

27

VACACIONES

30

VACACIONES

Parte inferior: propuestas para la cena. Los alérgenos pueden ser consultados en el Centro y Web www.catergai.com

eixgràfic

665613136

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai S.L. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.
• Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.





Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

CELIACO SIN LEGUMBRES

JUNIO 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2 778 83 34 21

1º. Ensalada de pasta sin gluten.
2º. Tortilla a la francesa con queso fresco.
Fruta de temporada

Guisantes salteados con tomate y cebolla. Merluza a la plancha. Fruta.

3 809 102 35 24

Ensalada.
1º. Arroz a la cubana.
2º. Pescado a la plancha.
Fruta de temporada

Ensalada de pasta con maíz, atún. Tortilla a la francesa. Lácteo.

4 703 72 33 24

Ensalada.
1º. Sopa de pollo con verduras.
2º. Cabeza de lomo al horno con guarnición.
Helado.

Revuelto de champiñones con verduras. Ensalada Fruta.

5 787 86 35 23

Ensalada.
1º. Ensalada de arroz.
2º. Hamburguesa con guarnición.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia. Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

6 675 73 31 25

Ensalada.
1º. Puré de verduras.
2º. Longanizas con salsa de tomate. Lácteo.

Sémola de arroz Brocheta de pescado Fruta.

9 803 102 36 23

Ensalada.
1º. Fideuà (fideos de arroz) de pescado.
2º. Lomo adobado con guarnición. Lácteo.

Verduras a la plancha. Pechuga de pollo a la plancha. Lácteo.

10 769 74 35 27

1º. Ensalada de patata.
2º. Carne a la plancha.
Fruta de temporada.

Ensalada campestre. Tortilla de ajos tiernos Fruta.

11 778 79 35 21

Ensalada.
1º. Sopa de verduras.
2º. Albóndigas en salsa.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia. Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

12 768 76 37 22

Ensalada.
1º. Guiso de carne.
2º. Gallineta con guarnición.
Fruta de temporada.

Crema de verduras. Carne guisada con tomate y guisantes. Fruta.

13 819 107 36 24

Ensalada.
1º. Arroz al horno (sin legumbres)
2º. Fiambré variado. Helado.

Salteado de boletus, verduras y cebolla Tortilla a la francesa con caballa. Fruta.

16 801 99 35 24

Ensalada.
1º. Pasta sin gluten a la carbonara.
2º. Pescado con guarnición.
Fruta de temporada.

Vichysoise de ajos puerros Mero a la plancha. Lácteo.

17 788 79 36 23

Ensalada.
1º. Sopa de verduras.
2º. Longanizas con verduras.
Fruta de temporada.

Crema de calabacín, zanahoria y patata. Bacalao al horno. Fruta.

18

COMIDA FINAL DE CURSO
PAELLA VALENCIANA
HELADO

DIA LIBRE

19

VACACIONES

20

VACACIONES

23

VACACIONES

24

VACACIONES

25

VACACIONES

26

VACACIONES

27

VACACIONES

30

VACACIONES

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai S.L. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.
• Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.



Parte inferior: propuestas para la cena. Los alérgenos pueden ser consultados en el Centro y Web www.categai.com





Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

A. LACTOSA, VACA Y SOJA

JUNIO 2025

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2 778 83 34 21

1º. Ensalada de pasta.
2º. Tortilla a la francesa.
Fruta de temporada

Guisantes salteados con tomate y cebolla. Merluza a la plancha.
Fruta.

3 809 102 35 24

Ensalada.
1º. Arroz hervido.
2º. Pescado a la plancha.
Fruta de temporada

Ensalada de pasta con maíz, atún. Tortilla a la francesa.
Lácteo.

4 703 72 33 24

Ensalada.
1º. Sopa de pollo con verduras.
2º. Cabeza de lomo a la plancha.
Fruta.

Revuelto de champiñones con verduras. Ensalada
Fruta.

5 787 86 35 23

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Hamburguesa con guarnición.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

6 675 73 31 25

Ensalada.
1º. Puré de verduras.
2º. Longanizas con verdura.
Lácteo vegetal

Sémola de arroz
Brocheta de pescado Fruta.

9 803 102 36 23

Ensalada.
1º. Fideuà de pescado.
2º. Carne a la plancha.
Lácteo vegetal.

Verduras a la plancha.
Pechuga de pollo a la plancha. Lácteo.

10 769 74 35 27

1º. Ensalada de patata.
2º. Tortilla a la francesa.
Fruta de temporada.

Ensalada campestre.
Tortilla de ajos tiernos Fruta.

11 778 79 35 21

Ensalada.
1º. Potaje de garbanzos.
2º. Carne a la plancha.
Fruta de temporada.

Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

12 768 76 37 22

Ensalada.
1º. Guiso de carne.
2º. Gallineta con guarnición.
Fruta de temporada.

Crema de verduras.
Carne guisada con tomate y guisantes. Fruta.

13 819 107 36 24

Ensalada.
1º. Arroz al horno.
2º. Fiambre variado.
Helado.

Salteado de boletus, verduras y cebolla
Tortilla a la francesa con caballa. Fruta.

16 801 99 35 24

Ensalada.
1º. Pasta con bacon
2º. Pescado a la plancha.
Fruta de temporada.

Vichysoise de ajos puerros
Mero a la plancha. Lácteo.

17 788 79 36 23

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Longanizas con verduras.
Fruta de temporada.

Crema de calabacín, zanahoria y patata. Bacalao al horno.
Fruta.

18

COMIDA FINAL DE CURSO
PAELLA VALENCIANA
HELADO

DIA LIBRE

19

VACACIONES

20

VACACIONES

23

VACACIONES

24

VACACIONES

25

VACACIONES

26

VACACIONES

27

VACACIONES

30

VACACIONES

Parte inferior: propuestas para la cena. Los alérgenos pueden ser consultados en el Centro y Web www.catergai.com

eixgràfic

665613136

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai S.L. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.
• Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.





Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

A. PROTEINA VACA I OU

JUNY 2025

Energia Kcal Glúcids Gr. Proteïnes Gr. Greix Gr.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 778 83 34 21 1r. Amanida de pasta. 2n. Carn a la planxa. Fruita de temporada. Guisants salteados con tomate y cebolla. Merluza a la plancha. Fruta.	3 809 102 35 24 Amanida. 1r. Arròs a la cubana. 2n. Peix a la planxa. Fruita de temporada Ensalada de pasta con maíz, atún. Tortilla a la francesa. Lácteo.	4 703 72 33 24 Amanida. 1r. Sopa de pollastre amb verdures. 2n. Cap de llom a la planxa Gelats. Revuelto de champiñones con verduras. Ensalada Fruta.	5 787 86 35 23 Amanida. 1r. Llentilles amb verdures. 2n. Hamburguesa amb guarnició. Fruita de temporada. Sopa de verduras con lluvia. Calamares y varitas de pescado. Lácteo.	6 675 73 31 25 Amanida. 1r. Puré de verdures. 2n. Llonganisses amb salsa de tomaca. Lacti vegetal. Sémola de arroz Brocheta de pescado Fruta.
9 803 102 36 23 Amanida. 1r. Fideuà de peix. 2n. Llom adobat amb guarnició. Lácti vegetal. Verduras a la plancha. Pechuga de pollo a la plancha. Lácteo.	10 769 74 35 27 1r. Amanida de creïlla 2n. Carn a la planxa. Fruita de temporada. Ensalada campestre. Tortilla de ajos tiernos Fruta.	11 778 79 35 21 Amanida. 1r. Potatge de cigrons. 2n. Mandonguilles amb salsa Fruita de temporada. Sopa de verduras con lluvia. Calamares y varitas de pescado. Lácteo.	12 768 76 37 22 Amanida. 1r. Guisat de carn. 2n. Gallineta amb guarnició. Fruita de temporada. Crema de verduras. Carn guisada amb tomca i pèsols. Fruta.	13 819 107 36 24 Amanida. 1r. Arròs al forn. 2n. Fiambre variat. Gelats. Saltejat de bolets,verdures i ceba. Trita a la francesa amb caballa. Fruta.
16 801 99 35 24 Amanida. 1r. Pasta amb bacon. 2n. Peix a la planxa. Fruita de temporada. Vichysoise de ajos puerros Mero a la plancha. Lácteo.	17 788 79 36 23 Amanida. 1r. Llentilles amb verdures. 2n. Llonganisses amb verdures. Fruita de temporada. Crema de calabacin, zanahoria y patata. Bacalao al horno. Fruta.	18 DINAR FI DE CURS PAELLA VALENCIANA GELAT DIA LLIURE	19 VACANCES	20 VACANCES
23 VACANCES	24 VACANCES	25 VACANCES	26 VACANCES	27 VACANCES
30 VACANCES				

• Tots els menús són elaborats baix supervisió i seguiment del departament de dietètica de Caterguai, S.L. • Per causes de força major Caterguai s.l. es reserva el dret de fer canvis en el menú.

• Els colorants que contenen alguns plats són E-102 i E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatiu sobre l'atenció i l'activitat dels nens. Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.





Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

A. LACTOSA, VACA I SOJA

JUNY 2025

Energia
Kcal

Glúcids
Gr.

Proteïnes
Gr.

Greix
Gr.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2

778 83 34 21

1r. Amanida de pasta.
2n. Truita a la francesa.
Fruita de temporada.

Guisants salteados con tomate y cebolla. Merluza a la plancha.
Fruta.

3

809 102 35 24

Amanida.
1r. Arròs bollit.
2n. Peix a la planxa.
Fruita de temporada
Ensalada de pasta con maíz, atún. Tortilla a la francesa.
Lácteo.

4

703 72 33 24

Amanida.
1r. Sopa de pollastre amb verdures.
2n. Cap de llom a la planxa.
Fruita.
Revuelto de champiñones con verduras. Ensalada
Fruta.

5

787 86 35 23

Amanida.
1r. Llentilles amb verdures.
2n. Hamburguesa amb guarnició.
Fruita de temporada.
Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

6

675 73 31 25

Amanida.
1r. Puré de verdures.
2n. Llonganisses amb verdures.
Lacti vegetal.
Sémola de arroz
Brocheta de pescado Fruta.

9

803 102 36 23

Amanida.
1r. Fideuà de peix.
2n. Carn a la planxa.
Lácti vegetal
Verduras a la plancha.
Pechuga de pollo a la plancha. Lácteo.

10

769 74 35 27

1r. Amanida de creïlla
2n. Truita a la francesa.
Fruita de temporada.
Ensalada campestre.
Tortilla de ajos tiernos Fruta.

11

778 79 35 21

Amanida.
1r. Potatge de cigrons.
2n. Carn a la planxa.
Fruita de temporada.
Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

12

768 76 37 22

Amanida.
1r. Guisat de carn.
2n. Gallineta amb guarnició.
Fruita de temporada.
Crema de verduras.
Carne guisada con tomate y guisantes. Fruta.

13

819 107 36 24

Amanida.
1r. Arròs al forn.
2n. Fiambre variat.
Gelat.
Salteado de boletus, verduras y cebolla
Tortilla a la francesa con caballa. Fruta.

16

801 99 35 24

Amanida.
1r. Pasta amb bacon
2n. Peix a la planxa.
Fruita de temporada.
Vichysoise de ajos puerros
Mero a la plancha. Lácteo.

17

788 79 36 23

Amanida.
1r. Llentilles amb verdures.
2n. Llonganisses amb verdures.
Fruita de temporada.
Crema de calabacin, zanahoria y patata. Bacalao al horno.
Fruta.

18

703 72 33 24

DINAR FI DE CURS
PAELLA VALENCIANA
GELAT
DIA LLIURE

19

787 86 35 23

VACANCES

20

675 73 31 25

VACANCES

23

801 99 35 24

VACANCES

24

788 79 36 23

VACANCES

25

703 72 33 24

VACANCES

26

787 86 35 23

VACANCES

27

675 73 31 25

VACANCES

30

801 99 35 24

VACANCES

31

788 79 36 23

32

703 72 33 24

33

787 86 35 23

34

675 73 31 25

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre i a la web www.caterguai.com

eixgràfic
665613136

• Tots els menús són elaborats baix supervisió i seguiment del departament de dietètica de Caterguai, S.L. • Per causes de força major Caterguai s.l. es reserva el dret de fer canvis en el menú.

• Els colorants que contenen alguns plats són E-102 i E-129. Aquests colorants poden tenir efecte negatiu sobre l'atenció i l'activitat dels nens. Els menús van acompanyats de 20 gr. de pa.





Caterguai



¡Brilla!

ESCOLAPIAS VALENCIA

CELIAC SENSE LLEGUMS

JUNY 2025

Energia
Kcal

Glúcids
Gr.

Proteïnes
Gr.

Greix
Gr.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2

778 83 34 21

1r. Amanida de pasta sense gluten.
2n. Truita a la francesa amb formatge fresc.
Fruita de temporada.

Guisants salteados con tomate y cebolla. Merluza a la plancha.
Fruta.

3

809 102 35 24

Amanida.
1r. Arròs a la cubana.
2n. Peix a la planxa.
Fruita de temporada
Ensalada de pasta con maíz, atún. Tortilla a la francesa.
Lácteo.

4

703 72 33 24

Amanida.
1r. Sopa de pollastre amb verdures.
2n. Cap de llom al forn amb guarnició.
Gelat.
Revuelto de champiñones con verduras. Ensalada
Fruta.

5

787 86 35 23

Amanida.
1r. Amanida d'arròs.
2n. Hamburguesa amb guarnició.
Fruita de temporada.
Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

6

675 73 31 25

Amanida.
1r. Puré de verdures.
2n. Llonganisses amb salsa de tomaca.
Lacti
Sémola de arroz
Brocheta de pescado Fruta.

9

803 102 36 23

Amanida.
1r. Fideuà (fideus d'arròs) de peix.
2n. Llom adobat amb guarnició.
Lácti.
Verduras a la plancha.
Pechuga de pollo a la plancha. Lácteo.

10

769 74 35 27

1r. Amanida de creïlla
2n. Carn a la planxa.
Fruita de temporada.
Ensalada campestre.
Tortilla de ajos tiernos Fruta.

11

778 79 35 21

Amanida.
1r. Sopa de verdures.
2n. Mandonguilles amb salsa
Fruita de temporada.
Sopa de verduras con lluvia.
Calamares y varitas de pescado. Lácteo.

12

768 76 37 22

Amanida.
1r. Guisat de carn.
2n. Gallineta amb guarnició.
Fruita de temporada.
Crema de verduras.
Carne guisada con tomate y guisantes. Fruta.

13

819 107 36 24

Amanida.
1r. Arròs al forn (sense llegums)
2n. Fiambre variat.
Gelat.
Salteado de boletus, verduras y cebolla
Tortilla a la francesa con caballa. Fruta.

16

801 99 35 24

Amanida.
1r. Pasta sense gluten a la carbonara.
2n. Peix amb guarnició.
Fruita de temporada.
Vichysoise de ajos puerros
Mero a la plancha. Lácteo.

17

788 79 36 23

Amanida.
1r. Sopa de verdures.
2n. Llonganisses amb verdures.
Fruita de temporada.
Crema de calabacin, zanahoria y patata. Bacalao al horno.
Fruta.

18

703 72 33 24

DINAR FI DE CURS
PAELLA VALENCIANA
GELAT
DIA LLIURE

19

787 86 35 23

VACANCES

20

675 73 31 25

VACANCES

23

803 102 36 23

VACANCES

24

769 74 35 27

VACANCES

25

778 79 35 21

VACANCES

26

768 76 37 22

VACANCES

27

819 107 36 24

VACANCES

30

803 102 36 23

VACANCES

31

769 74 35 27

32

778 79 35 21

33

768 76 37 22

34

819 107 36 24